TOOLS

手廻し式ミンサー

キッチンミンサー

ウインナーメーカー

LET'S CHALLENGE

STEP1 ソーセージの詰め方

詰め方にはさまざまな方法がありますが、ボニーのウインナーメーカーを使えばどなたでも簡単にソーセージを作ることができます。詰め方の概要は下に示していますが、詳しくはホームページ（www.bonny.co.jp）、またはウインナーメーカーの取扱説明書をご覧ください。

ケーシング（人工腸）をセットしたウインナーメーカーをミンサーに取り付けます。

ミンサーのハンドルを廻して、肉をケーシングに詰めていきます。

詰め終われば、1本づつの長さでねじって、タコ糸で結びます。

STEP2 ソーセージの茹で方

腸が破れないように、ぬるま湯から入れて沸騰させずに約80度の温度で茹でます。15～20分間茹でたら、ソーセージを押してみてください。それで小鼻を押したときの固さになっていれば茹であがりです。

STEP3 ソーセージのおいしい食べ方

茹でたソーセージはさましてから、冷蔵庫で保存しておけます。そして食べるときに、さっと炒めて焼色をつけるか、もう一度茹でて温めてから食べます。

“ソーシス・メキシケーヌ”

メキシコ風豚肉のソーセージ

材料（4人前）

- 豚肉……500g
- 玉ねぎ（みじん切り）……1／2個
- にんにく（みじん切り）……2片分
- チリパウダー……少々
- パプリカ……小さじ1
- オレガノ……小さじ1／2
- 酢……大さじ1
- 塩……大さじ1／3
- バター（炒め用）……少々

ポイント

肉に他の材料を全てあわせ、冷蔵庫で約6時間漬け込んでからミンサーで挽きます。すぐ使ってもよいのですが、これは漬け込んだ方がおいしくなります。ソーセージの詰め方を参照してソーセージを作ります。一度茹でてから、バターで炒めます。

つけあわせにはじゃがいもを

湯に塩を加えずに茹でたじゃがいもを、バターでさっと炒めて、チリパウダーと塩をふります。メキシコの人は真っ赤になるほどチリパウダーを入れます。このソーセージにはこのじゃがいもが一番合います。じゃがいもを潰して、ソーセージと一緒に食べるとおいしいです。

“ソーシス・ムートン・ア・ラ・テュルク”

トルコ風羊肉のソーセージ

材料（4人前）

- 羊肉……300g
- 牛肉……200g
- にんにく（みじん切り）……1片分
- チリパウダー……少々
- ナツメグ……少々
- 塩……大さじ1／2弱
- 胡椒……少々

ポイント

トルコではソーセージの肉をほぐして、ごはんの中に加えるそうですが、ここではそれをアレンジし、ハムを使ったトマトライスの上に羊肉のソーセージをのせた料理を作ります。ソーセージの詰め方を参照してソーセージを作ります。一度茹でてから、バターで炒めて焼色をつけます。

トマトライス添え

ハムとシャンピニオンを小さな角切りにし、大さじ4～6のバターで炒めます。そこにカップ1/2のトマトピュレを加えて煮詰めたら、ご飯をカップ4～6ほど混ぜ合わせます。これに塩、胡椒で味をつけて皿に盛り、ソーセージをのせます。